

TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

ANTIPASTI

GNOCCHO FRITTO ALLA EMILIANA CON CRUDO AFFUMICATO
DI MONTAGNA(1)

12.50

MUFFIN CALDO AGLI ASPARAGI SU CREMA DI ZUCCHINE
E BASILICO (3.7)

12.00

INSALATINA DI PUNTE DI ASPARAGI VERDI MARINATE
ALL'ARANCIA E PEPE ROSA CON FORMAGGIO CAPRINO FRESCO ALLE
ERBE(7)

12.50

POLPETTINE DI CARNI SCELTE CON CULISSE AL POMODORO (1.3.7)

12.00

PRIMI PIATTI

BIGOLI AL TORCIO AL RAGÙ DIFILETTO DI MANZO (1.3.9)

12.00

CALAMARATA ALLA CARBONARA DI ASPARAGI E GUANCIALE(3.7)

14.00

RISOTTO PRIMAVERILE CON BRUSCANDOLI, CARLETTI ED ORTICHE

- MINIMO DUE PORZIONI- (7)

14.00

TROFIETTE AL PESTO CON GAMBERETTI SGUSCIATI E

FIORI DI ZUCCA (1.2.8.7)

15.00

GNOCCHI DI PATATA FATTI IN CASA AL RAGÙ DI VERDURE

AL PROFUMO DI MENTA E LIMONE (9.1.3)

14.00



SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO AGLI ASPARAGI
25,00

GALLETTO ALLA GRIGLIA SPEZIATO ALLO ZENZERO CON MAYONNAISE
AL CHILLY DOLCE E CIPOLLOTTO BIANCO MARINATO (6.10)
17,00

COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA
CON SALSA BARBEQUE(6.10)
15.00

TERRINA DI VERDURE ALLE ERBE CON SALSA
AL PISTACCHIO SALATO (1.3.7.9)
15.00

TATAKI DI PESCE SPADA CON MAYONNAISE AL RAFANO, MELA
VERDE, E CIALDE DI TAPIOCA CON SENAPE (3.10.4)
25.00

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA SCOTTADITO SU SAUTE DI ASPARAGI
VERDI E RIBES
22.00

HAMBURGER DI MANZO CON PANE BUN ALLA MODENESE (CON
STRACCIATELLA DI BURRATA, MORTADELLA, SALSA AL PISTACCHIO)
(1.3.8.7)
15.50

STINCO DI MAIALE ARROSTO ALLA BIRRA SCURA CON LE SUE
PATATE(9)
16.00

ENTRECOTE DI MANZO CON BURRO ALLE ERBE AROMATICHE
19.00

LA CARTADELLE CARNI ALLA GRIGLIA SELEZIONATE E
CERTIFICATE 250 GR.

TAGLIATA DISCOTTONA IRLANDESE 18.00

FILETTO DI MANZO IRLANDESE (200 GR.) 22.00

COSTATA DICHIANINA 7.00/HG

FIorentina DICHIANINA 9.00/HG



SECONDI PIATTI

LA NOSTRA STORIA

LA SPADA CON LE CARNI DEL TIROVINO (CONTROFILETTO DI ANGUS, BRACIOLA AFFUMICATA , SALAMELLA FINE, SOVRACOSCIA DI POLLO) E LE PATATE FRITTECROCCANTI (IPRIMI A PADOVA)
19.00

IL TRESPOLO CON LE CARNI DEL TIROVINO(CONTROFILETTO DI ANGUS, BRACIOLA AFFUMICATA, SALAMELLA FINE, SOVRACOSCIA DI POLLO) E LE PATATE FRITTE CROCCANTI

DA 4 PERSONE 80,00
DA 5 PERSONE 90,00
DA 6 PERSONE 110,00

VERDURE E CONTORNI

5.50

INSALATA MISTA

TEGOLINE SALTATE CON POMODORINI
MELANZANE E ZUCCHINE AI FERRI
PATATE FRITTE A SPICCHI CON BUCCIA
PATATE AL FORNO
VERDURA COTTA IN PADELLA

